

मध्याह्न भोजन कार्यक्रम के अन्तर्गत दिये जाने वाले भोज्य पदार्थों की गुणवत्ता संबंधी अध्ययन” (इलाहाबाद जिले के मेजा क्षेत्र में स्थित प्राइमरी स्कूलों पर आधारित अध्ययन) प्रावधान



मनीषा कुमारी

सहायक प्राध्यापिका,
गृहविज्ञान विभाग,
के.एन.जो. पी.जी. कालेज,
ज्ञानपर, भदाहो

सारांश

भारत सरकार द्वारा साक्षरता दर बढ़ाने हेतु 'मिड-डे-मिल' कार्यक्रम का आयोजन किया गया है। जिसकी शुरुआत 15 अगस्त 1995 से की गई। इसके तहत प्राइमरी स्कूलों में 1 से 5 तक के बच्चों को दोपहर का पका-पकाया भोजन उपलब्ध कराने का प्रावधान है।

इस शोध का विषय मिड-डे-मिल के अंतर्गत दिये जाने वाले भोज्य पदार्थों की गुणवत्ता के बारे में जानकारी प्राप्त करना है। इस अध्ययन का उद्देश्य उनको दिये जाने वाले आहार की गुणवत्ता अच्छी नहीं है। एवं उसकी गुणवत्ता बढ़ाने हेतु सुझाव दिया गया है और इसके लिये इलाहाबाद जिले के मेजा क्षेत्र के उरुवा ब्लॉक के 10 प्राइमरी स्कूलों से कक्षा 5 के 25 प्रतिशत बच्चों का चुनाव यादृच्छिकी न्यायदर्शन विधि द्वारा किया गया है।

इसके लिये 100 प्रतिवादियों का चुनाव किया गया है। 'मिड-डे-मिल' संबंधी उचित जानकारी प्राप्त करने के लिये बच्चों से तथा शिक्षकों से साक्षात्कार तथा प्रश्नावली विधि का प्रयोग करके उचित जानकारी प्राप्त किया गया है। उससे प्राप्त जानकारी से मैंने यह जाना कि उनको दिये जाने वाले भोज्य पदार्थों की गुणवत्ता अच्छी नहीं है, उनको दिये जाने वाले दूध में भी मिलावट किया जा रहा है। उनमें पोषक तत्वों का अभाव है स्वच्छता की कमी है। भोजन तैयार करने वाले रसोइयों की कमी, समय में अनियमितता, शिक्षकों का अभाव आदि समस्याएँ पायी गयी है।

इस प्रकार आहार की गुणवत्ता बढ़ाने हेतु मैंने उचित सुझाव जैसे- दालों में हरी साग-सब्जियों का प्रयोग अधिक मात्रा में करना दूध के अतिरिक्त सप्ताह में किसी एक दिन बाजरे की खीर, आलू-सोयाबीन की बड़ी के स्थान पर आलू+चना+लौकी+बड़ी की मिक्स सब्जी, चावल के स्थान पर बाजरे की तहरी का प्रयोग, तहरी में हरी सब्जियों की अधिकता इसके अलावा कोफ्ता में विविधता का प्रयोग आदि मेन्यू में शामिल करके भोज्य पदार्थों की गुणवत्ता में वृद्धि की जा सकती है।

पुराने तेल का प्रयोग न करने की सुझाव दिया है तथा स्वच्छता संबंधी एवं खाने को ढक कर बनाने हेतु उचित सुझाव भी दिया गया है। इसके अतिरिक्त भोजन की गुणवत्ता को समय-समय पर स्कूलों में जाकर जांच करना इसके लिये राज्य सरकार खाद्य एवं औषधि प्रशासन के अधिकारियों को आदेशित करें कि वे किसी भी स्कूल से सप्ताह में किसी भी दिन वहां बिना बताये जाकर भोजन की गुणवत्ता के साथ ही उसमें उपलब्ध पोषक तत्वों की भी जांच करे तथा उस प्राथमिक स्कूल के रसोइयों की स्वच्छता एवं खाद्य पदार्थों की स्वच्छता की भी जांच करें।

अगर किसी स्कूल में लगातार तीन दिन तक या महीने में पांच दिन भोजन उपलब्ध नहीं हो पाता है तो इसे पूरी गंभीरता से लिया जाये और इसके लिये राज्य सरकार संबंधित व्यक्ति या एजेंसी की जवाब देही तय कर।

इसके अतिरिक्त यह सुनिश्चित किया जाये कि प्राथमिक कक्षाओं में परोसे जाने वाले खाने में 450 कैलोरी और 12 ग्राम प्रोटीन जरूरी है तथा इसी तरह उच्चतर प्राथमिक (छठी से आठवीं) कक्षाओं के लिये परोसे जाने वाले खाने में 700 कैलोरी और 20 ग्राम प्रोटीन एक प्रबंधन समिति को पूरी योजना की निगरानी करने को कहा जाये।

मुख्य शब्द: मिड-डे-मिल, यादृच्छिकी न्यायदर्शन, प्रतिवादियों, विश्लेषण, त्रिस्तरोय, गुणवत्ता।

प्रस्तावना

आजादी के बाद से ही भारत पूर्ण साक्षरता के लिये प्रयासरत रहा ह लेकिन यू0एन0डी0पी0 की एक रिपोर्ट के अनुसार भारत में लगभग 3 करोड़ 50 लाख बच्चे अभी भी स्कूलों से बाहर हैं जिनमें दो तिहाई लड़कियाँ हैं।

हम सभी जानते हैं कि शिक्षा व्यक्तित्व के सर्वांगीण विकास के लिये अत्यन्त महत्वपूर्ण है इसी बात को ध्यान में रखकर पूर्ण साक्षरता का लक्ष्य रखा गया है और प्राथमिक स्कूलों में बच्चों की नामांकन संख्या बढ़ाने के उद्देश्य से एवं पूर्ण साक्षरता के लक्ष्य को प्राप्त करने के लिये सरकार द्वारा 'मिड-डे-मील' कार्यक्रम का आयोजन किया जा रहा है सर्वप्रथम 'मिड-डे-मील' कार्यक्रम का आयोजन 15 अगस्त 1995 को किया गया और यही नहीं मध्याह्न भोजन कार्यक्रम विश्व का सबसे बड़ा कार्यक्रम है।

प्रारम्भिक स्तर के 6-14 वर्ष तक के बच्चों का स्कूलों में दाखिला बढ़ाने और उन्हें पढ़ाई जारी रखने के लिए प्रोत्साहित करने के अलावा इस कार्यक्रम का उद्देश्य उनके पोषाहार के स्तर में सुधार करना भी है। 'मिड-डे-मील' कार्यक्रम के अंतर्गत प्रारम्भिक स्तर के स्कूली बच्चों को पका-पकाया भोजन देने की बात सुप्रीम कोर्ट के द्वारा 28 नवम्बर 2001 को सुनाये गये फैसले के आधार पर अमल में लाया गया। परन्तु दिन-प्रतिदिन उच्चतर प्राथमिक स्कूलों एवं प्राथमिक स्कूलों में बच्चों को दिये जाने वाले पके पकाये भोजन की गुणवत्ता दिन-प्रतिदिन घटती जा रही है। क्योंकि मिड-डे-मील के अंतर्गत दिये जाने वाले अच्छे अनाजों को कोटेदार एवं ग्राम प्रधान मिलकर बेच देते हैं या फिर अपने प्रयोग के लिये रख लेते हैं और उसकी जगह खराब मोटे अनाजों का प्रयोग कर खाना बनवाते हैं। ऐसे बहुत से कारण हैं जिनके कारण 'मिड-डे-मील' के अंतर्गत दिये जाने वाले आहार की गुणवत्ता घट गई है।

शासन के अनुसार

शासन ने कहा है कि एक दिन दूध उपलब्ध कराये जाने पर होने वाले व्यय-भार के परिवर्तन लागत से वहन किया जाना होगा, इससे ऊर्जा एवं प्रोटीन के निर्धारित मानकों की भी पूर्ति हो सकेगी, मेन्यू में छात्रों को दूध उपलब्ध कराये जाने हेतु बुधवार का दिन निर्धारित किया गया है अगर बुधवार को कोई सार्वजनिक अवकाश होता है तो अगले विद्यालय दिवस को दूध दिया जायेगा, दूध दिये जाने की व्यवस्था 15 जुलाई से होनी है। सभी जिलों के स्कूलों में इस व्यवस्था को कड़ाई के साथ लागू करना है, ऐसा नहीं करने पर कार्रवाई की जा सकती है।

नया मेन्यू

सोमवार : रोटी-सब्जी जिसमें सोयाबीन या दाल की बड़ी का प्रयोग।

मंगलवार : चावल, सब्जी युक्त दाल या चावल-सांभर।

बुधवार : कोफ्ता-चावल और 200 एम0एल0 दूध उबला हुआ।

गुरुवार : रोटी-सब्जी युक्त दाल

शुक्रवार : तहरी, जिसमें सोयाबीन की बड़ी का प्रयोग हो।

शनिवार : चावल सोयाबीन युक्त सब्जी।

शासन ने इस बार मिड-डे-मील में कुछ बदलाव किया है, जिसमें छात्रों के लिए सप्ताह में एक दिन 200 एम0 एल0 दूध की व्यवस्था के आदेश है, सप्ताह में एक दिन अब बच्चों को दूध दिया जायेगा, जिसको 15 जुलाई से लागू करने के आदेश है। (जीवेन्द्र सिंह- ऐटी, बी0एस0ए0, मेरठ)

अध्ययन का उद्देश्य :-

1. मध्याह्न भोजन के अंतर्गत दिये जाने वाले व्यंजनों की गुणवत्ता के बारे में विचार जानना।
2. व्यंजनों की गुणवत्ता को बढ़ाने हेतु सुझाव देना।

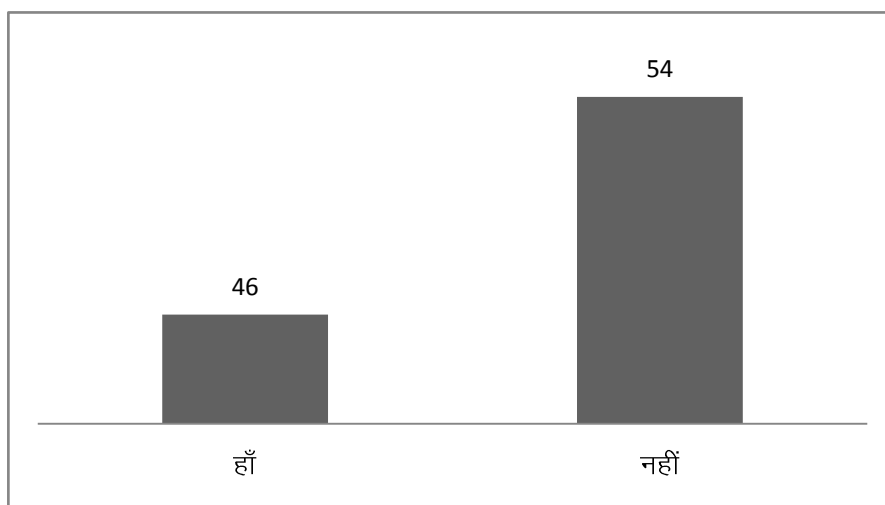
शोध प्रारूप

मध्याह्न भोजन के अंतर्गत दिये जाने वाले भोज्य पदार्थों की गुणवत्ता के अध्ययन के लिये निम्नांकित अध्ययन विधियों का प्रयोग किया गया है आंकड़ों का एकत्रीकरण करने हेतु, त्रिस्तरीय प्रतिदर्श अध्ययन विधि का प्रयोग किया गया है। इसके लिये इलाहाबाद जिले के मेजा तहसील के उरुवा ब्लाक के 10 प्राइमरी स्कूलों का चयन किया गया है। 10 प्राइमरी स्कूलों के अन्तर्गत प्रत्येक स्कूल से कक्षा 5 के कुल छात्रों में से 25 प्रतिशत बच्चों का चुनाव यादृच्छिकी न्यायदर्शन विधि द्वारा 100 प्रतिवादियों का चुनाव किया गया है। जांच एवं तथ्य एकत्रीकरण हेतु व्यक्तिगत साक्षात्कार विधि एवं प्रश्नावली विधि का प्रयोग किया गया है। प्रश्नावली विधि के अंतर्गत, सामान्य अध्ययन एवं विशिष्ट अध्ययन को सम्मिलित किया गया है। सामान्य अध्ययन के अंतर्गत बच्चों की लिंग, शैक्षिक स्तर की जानकारी प्राप्त की गयी है और विशिष्ट अध्ययन के अंतर्गत बच्चों को मध्याह्न भोजन कार्यक्रम के अंतर्गत दिये जाने वाले आहार की गुणवत्ता से संबंधित जानकारी एकत्र की गयी है तत्पश्चात प्रश्नावली से आंकड़े एकत्र किये गये हैं। विश्लेषण विधि के अन्तर्गत सारणीयन विधि द्वारा तथ्यों का विश्लेषण किया गया है।

परिणाम एवं विवेचना

खाने में कंकड़ व कीड़े मिलते हैं?

क्र.सं.	चयनित बच्चों की संख्या	हाँ	प्रतिशत	नहीं	प्रतिशत
1	11	5	45.45	6	54.54
2	12	6	50	6	50
3	9	3	33.33	6	66.66
4	11	7	63.63	4	36.36
5	9	4	44.44	5	55.55
6	6	1	16.66	5	83.33
7	13	3	23.07	10	76.92
8	11	6	54.54	5	45.45
9	6	3	50	3	50
10	12	8	66.66	4	33.33
	कुल योग	46		54	

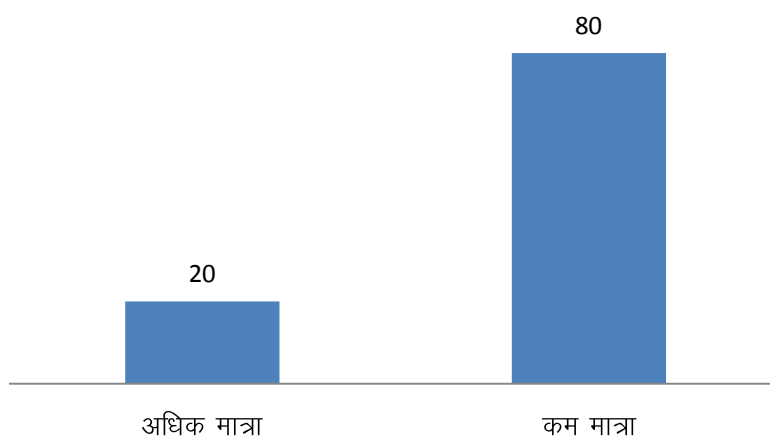


उपर्युक्त तालिका से स्पष्ट होता है कि 46 प्रतिशत बच्चों के अनुसार खाने में कंकड़ व कीड़े मिलते

हैं जबकि 54 प्रतिशत बच्चों को खाने में कंकड़ व कीड़े नहीं मिलते हैं।

आपको दी जाने वाली सब्जी में सोयाबीन या दाल की बड़ी का प्रयोग किया जाता है ?

क्र.सं.	स्कूल का नाम	चयनित बच्चों की संख्या	अधिक मात्रा	प्रतिशत	कम मात्रा	प्रतिशत
1	प्रा०वि० पटेहरा-मेजा	11	2	18.19	9	81.81
2	प्रा०वि० लोहरा-मेजा	12	2	16.66	10	83.34
3	प्रा०वि० नेवादा-मेजा	9	2	22.22	7	77.78
4	प्रा०वि० भामऊर-मेजा	11	1	9.09	10	90.91
5	प्रा०वि० खानपुर-मेजा	9	3	33.33	6	66.67
6	प्रा०वि० जेवनियां-मेजा	6	2	3.33	4	66.67
7	प्रा०वि० शुक्लपुर-मेजा	13	2	15.38	11	84.62
8	प्रा०वि० उरुवा-मेजा	11	2	18.19	9	81.81
9	प्रा०वि० पूर्वीसिरसा-मेजा	6	2	33.33	4	66.67
10	प्रा०वि० पश्चिम सिरसा-मेजा	12	2	16.66	10	83.34
कुल योग		100	20		80	



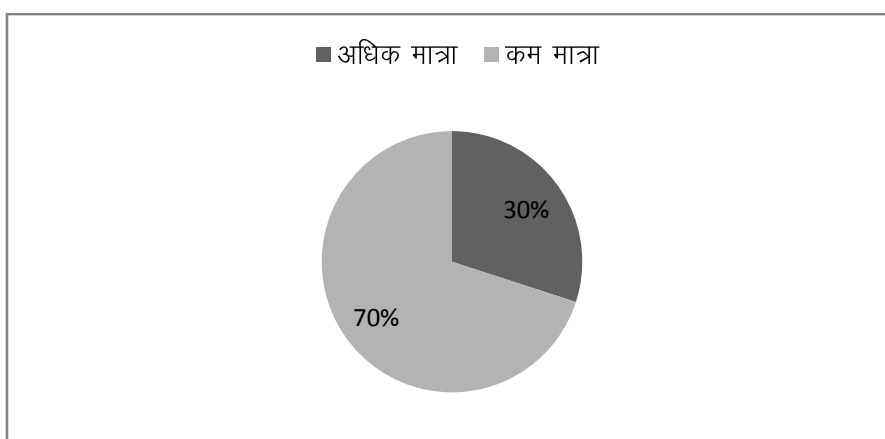
उपर्युक्त तालिका से स्पष्ट होता है कि 20 प्रतिशत बच्चों ने कहा कि उनको दी जाने वाली सब्जी में बड़ी का प्रयोग अधिक मात्रा में किया जाता है। जबकि

80 प्रतिशत बच्चों ने कहा कि सब्जी में बड़ी का प्रयोग कम मात्रा में किया जाता है।

Periodic Research

आप लोगों को दी जाने वाली दालों/सांभर में हरी सब्जियां मिलायी जाती हैं ?

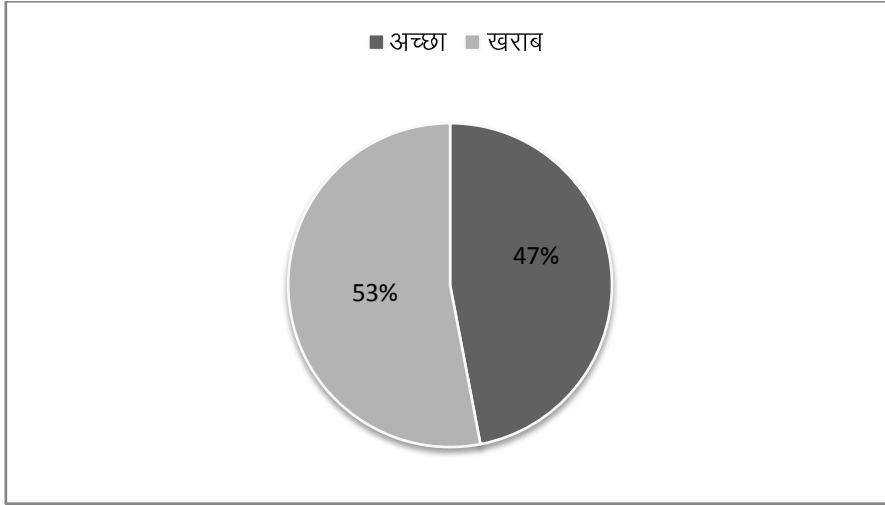
क्र. सं.	स्कूल का नाम	चयनित बच्चों की संख्या	अधिक मात्रा में	प्रतिशत	कम मात्रा में	प्रतिशत
1	प्रा०वि० पटेहर-मेजा	11	2	18.19	9	81.81
2	प्रा०वि० लोहरा-मेजा	12	5	41.67	7	58.33
3	प्रा०वि० नेवादा-मेजा	9	3	33.33	6	66.67
4	प्रा०वि० भामऊर-मेजा	11	2	18.19	9	81.81
5	प्रा०वि० खानपुर-मेजा	9	4	44.44	5	55.56
6	प्रा०वि० जेवनियां-मेजा	6	3	50	3	50
7	प्रा०वि० शुक्लपुर-मेजा	13	3	23.08	10	76.92
8	प्रा०वि० उरुवा-मेजा	11	1	9.09	10	90.91
9	प्रा०वि० पूर्वीसिरसा-मेजा	6	5	83.33	1	16.67
10	प्रा०वि० पश्चिमो सिरसा-मेजा	12	2	16.66	10	83.34
कुल योग		100	30		70	



उपर्युक्त तालिका से स्पष्ट है कि 30 प्रतिशत बच्चों ने बताया कि दालों/सांभर में हरी सब्जियां मिलायी जाती है जबकि 70 प्रतिशत बच्चों ने कहा कि दालों/सांभर में हरी सब्जियां नहीं मिलायी जाती है।

आप लोगों को दी जाने वाले 200 एम० एल उबले दूध का स्वाद होता है।

क्र. सं.	स्कूल का नाम	चयनित बच्चों की संख्या	अच्छा	प्रतिशत	खराब	प्रतिशत
1	प्रा०वि० पटेहरा-मेजा	11	3	27.27	8	72.72
2	प्रा०वि० लोहरा-मेजा	12	6	50	6	50
3	प्रा०वि० नेवादा-मेजा	9	4	44.44	5	55.55
4	प्रा०वि० भामऊर-मेजा	11	4	36.36	7	63.63
5	प्रा०वि० खानपुर-मेजा	9	5	55.55	4	44.44
6	प्रा०वि० जेवनियां-मेजा	6	3	50	3	50
7	प्रा०वि० शुक्लपुर-मेजा	13	7	53.84	6	46.15
8	प्रा०वि० उरुवा-मेजा	11	5	45.45	6	54.54
9	प्रा०वि० पूर्वीसिरसा-मेजा	6	4	66.66	2	33.33
10	प्रा०वि० पश्चिमो सिरसा-मेजा	12	6	50	6	50
कुल योग		100	47		53	



उपर्युक्त तालिका से स्पष्ट है कि 47 प्रतिशत बच्चों ने बताया कि उनको मिलने वाले उबले दूध का स्वाद अच्छा है जबकि 53 प्रतिशत बच्चों ने बताया कि उनको मिलने वाले दूध का स्वाद खराब है।

निष्कर्ष

अध्ययन से यह निष्कर्ष निकलता है कि उनका दिये जाने वाले आहार की गुणवत्ता अच्छी नहीं हैं उनको दी जाने वाले दूध में पानी की मात्रा ज्यादा दूध कम है। इसी तरह उनको दिये जाने वाले सांभर/दाल में मौसमी सब्जियों, हरी सब्जियों का भी प्रयोग कम मात्रा में किया जाता है उनके दी जाने वाली आलू+सोयाबीन की बड़ी की सब्जियों में बड़ी कम, मिर्चा ज्यादा होता है जिसके कारण बच्चे सब्जी खाना नहीं पसंद करते एवं खाना बनाने की सामग्री का सफाई सही तरीके से नहीं किया जाता परिणाम स्वरूप भोजन में कंकड़ व कीड़े निकलते हैं, भोजन को ढककर नहीं पकाया जाता है जिससे उसके पोषक तत्वों का क्षरण हो जाता है एवं भोजन को ढककर नहीं रखने से उसमें तिलचट्टा, छिपकली, मकड़ी आदि कीड़े गिर जाते हैं। जो भोजन को विषैला बना देते हैं। इस प्रकार खाद्यान्नों की सफाई एवं स्वच्छता पर विशेष ध्यान दिया जाना चाहिये जिससे भोजन की पोषक तत्व भोजन में मौजूद रहे एवं गरीब मासूम बच्चों के जीवन एवं स्वास्थ्य के लिये लाभदायक हो सकें।

सुझाव

इस प्रकार आहार की गुणवत्ता बढ़ाने हेतु कुछ सुझाव :

1. दाल/सांभर में हरी-साग सब्जियों का प्रयोग अधिक से अधिक मात्रा में करने पर जोर दिया जाना चाहिए।
2. दूध की व्यवस्था न हो पाने पर बच्चों को उसके स्थान पर फल या किसी अन्य पोषक खाद्य पदार्थों को दिया जाना चाहिए।
3. आलू+दाल/सोयाबीन की बड़ियों के साथ-साथ सब्जी में लौकी +चने की दाल का प्रयोग कर सब्जी

स्वादिष्ट एवं और अधिक पोषक तत्वों से भरपूर बनाया जा सकता है।

4. चावल की बनी तहरी के स्थान पर कभी-कभी बाजरे की बनी तहरी में हरी सब्जियों का प्रयोग कर दिया जा सकता है।
5. इसके अतिरिक्त कोप्ता में विविधता का प्रयोग जैसे-कभी पालक कोप्ता/लौकी कोप्ता, मिक्स सब्जियों का कोप्ता, कटहल कोप्ता आदि दिया जा सकता है।
6. खाने को ढककर एवं हरी सब्जियों को लोहे की कढ़ाई में बनाकर पोषक तत्वों की मात्रा को बढ़ाया जा सकता है।
7. पुराने तेल का प्रयोग नहीं करना चाहिए एवं खाद्यान्नों की साफ-सफाई पर विशेष ध्यान दिया जाना चाहिए।
8. भोजन के पोषक तत्वों एवं गुणवत्ता का पूरा ध्यान रखने हेतु खाद्य और औषधि प्रशासन विभाग के अधिकारियों को समय-समय पर स्कूल में बने भोज्य पदार्थों को नमूने के रूप में लेकर उनकी गुणवत्ता एवं पोषक तत्वों की जांच करनी चाहिये, इसके अतिरिक्त अगर यह भोजन केन्द्रीकृत रसोई में बन रहा हो तो वहां से भी नमूने लेकर जांच किया जाना चाहिये और कमेटी महीने में किसी भी दिन किसी भी प्राथमिक विद्यालय में जा सकती है और भोज्य पदार्थों की जांच कर सकती है और अगर भोज्य पदार्थों की गुणवत्ता में कोई कमी पायी जाये तो उस स्कूल के प्राचार्य, ग्राम प्रधान, एवं समस्त अध्यापकों तथा रसोइयों के खिलाफ उचित कार्यवाही की जाये।
9. इसके अतिरिक्त अगर किसी स्कूल में लगातार तीन दिन तक महीने में पांच दिन भोजन उपलब्ध नहीं हो पाता है तो इसे पूरी गंभीरता से लिया जाये और इसे लिये राज्य सरकार संबंधित व्यक्ति या एजेन्सी की जवाबदेही तय करें।

Periodic Research

सन्दर्भ ग्रन्थ सूची

1. जागरण ब्यूरो, 2015 : "मिड-डे-मील के लिये नियमों में सुधार", दैनिक जागरण, नई दिल्ली, सितम्बर।
2. नगर विष्णु (2013) : शुक्रवार, हिन्दी समाचार साप्ताहिक, "जानलेवा मिड-डे-मील, नोएड (उत्तर प्रदेश) अगस्त, 2013, पृष्ठ संख्या-14 से 33।
3. परिप्रेक्ष्य : राष्ट्रीय शैक्षिक योजना एवं प्रशासन विश्वविद्यालय (न्यूपा) नई दिल्ली, दिसम्बर 2011, पृष्ठ संख्या-17 से 25, पृष्ठ संख्या-32 से 34।
4. परिप्रेक्ष्य : राष्ट्रीय शैक्षिक योजना एवं प्रशासन का सामाजिक-आर्थिक संदर्भ वर्ष 17, अंक 2, अगस्त 2010, पृष्ठ संख्या-89-97।
5. वेदुकुरी पी0 एस0 राजू (2009) : बेस्ट प्रैक्टिसेज इन द इम्पलिमेंटेशन ऑफ मिड-डे-मील स्कीम इन असम, राष्ट्रीय शैक्षिक योजना एवं प्रशासन विश्वविद्यालय, नई दिल्ली।
6. जोसेफिन, वाई एण्ड वेदुकुरी वी0 एस0 राजू (2008) ए स्टडी आफ बेस्ट प्रैक्टिसेज इन द इम्पलिमेंटेशन ऑफ मिड-डे-मील प्रोजेक्ट्स इन आंध्र प्रदेश, राष्ट्र शैक्षिक योजना एवं प्रशासन विश्वविद्यालय, नई दिल्ली।
7. कुरुक्षेत्र, सितम्बर (2007) पृष्ठ संख्या-13-15।
8. योजना आयोग (2007) : अध्याय 1, भारत सरकार।
9. कट्स (2007) : संसर्गिंग इफैक्टिव ऑफ मिड-डे-मील स्कीम इन राजस्थान, इंडिया।
10. गंगाघटन, बी0 ए0 (2006) : नून मील स्कीम इन केरला।
11. मुस्कान, अनुराग (2006) : "खामियों से भरी खिचड़ी", दैनिक जागरण, अक्टूबर।
12. जैदी अनी (2005) : फूड फार एजुकेशन, जिल्द 22, अंक 5, 26 फरवरी से मार्च 11, फ्रंट लाईन।